GUIA RÁPIDO

Consultar o Manual de Instruções para maiores informações.

COMO PREPARAR UM PÃO

Este Guia Rápido ensina o usuário passo a passo como preparar uma receita básica de pão tradicional. Recomenda-se que no primeiro uso seja utilizado este padrão, deste modo ele irá se familiarizar com o funcionamento da sua Panificadora *Multi Pane*.

Maiores informações são encontradas no Manual de Instruções e no livro de receitas que acompanha o produto.

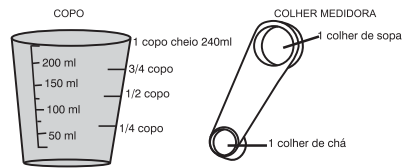
PÃO BRANCO TRADICIONAL

Ciclo: Pão Normal.
Tamanho do Pão: 900 gramas.
Cor da Casca: Média.

Ingredientes:

1 ⅓ copo de água (320ml).
1 ½ colheres (sopa) de margarina.
1 ½ colheres (chá) de sal.
2 colheres (sopa) de açúcar.
4 colheres (chá) de leite em pó.
4 copos de farinha de trigo especial (960ml).
2 colheres (chá) de fermento biológico seco.

COPO
1 copo cheio 240ml
3/4 copo
1/2 copo
1/4 copo
200 ml
150 ml
100 ml
50 ml

COLHER MEDIDORA
1 colher de sopa
1 colher de chá

Modo de Preparo:

1. Retirar o batedor e a forma da Panificadora *Multi Pane* girando-a no sentido anti-horário até desencaixá-la. Lavar com uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.
2. Montar novamente o batedor na forma. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Ligar o produto em uma tomada elétrica (verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada). Utilizando os botões no painel do aparelho, selecionar o ciclo 1 "NORMAL" (botão Opções), o tamanho do pão "II" (botão Quantidade de Massa) e a cor da casca "MEDIA" (botão Cor).
4. Recolocar a forma no produto, fixando-a e girando-a no sentido horário até ela se encaixar.
5. Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora *Multi Pane* iniciará o preparo do pão. O *display* mostrará a contagem regressiva de 3:00h até o pão ficar pronto.
6. Um *bip* será acionado, quando o pão estiver pronto.
7. É recomendado retirar o pão após ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Se o pão não é retirado ao término da operação a Panificadora *Multi Pane* manterá o pão quente por até uma hora depois do término do preparo.
8. Utilizando um pano ou luvas térmicas, virar a forma para baixo até que o pão se solte.

Interromper o Preparo

Se por algum motivo for necessário interromper o preparo do pão, pressionar e segurar o botão INICIAR/PARAR por 3 segundos.

Etapas de preparo para o Ciclo PÃO NORMAL

De 3:00 a 2:50 - Os ingredientes são misturados.
De 2:50 a 2:30 - A massa descansa pela primeira vez.
De 2:30 a 2:15 - A massa bate novamente.
De 2:15 a 1:55 - A massa descansa e cresce um pouco.
A 1:55 - O ar é retirado da massa (30 segundos).
De 1:55 a 1:00 - A massa cresce pela última vez.
De 1:00 a 0:00 - O pão é assado.
A 0:00 - O *bip* acionará várias vezes, para avisar que o pão está pronto.

Após o preparo:

Deixar o pão descansar por 15 minutos antes de cortá-lo.
Para o preparo de outra fornada, deixar a tampa da Panificadora *Multi Pane* aberta e aguardar por 20 minutos até que ela esfrie antes de ligá-la novamente. Depois de usar, retirar a Panificadora *Multi Pane* da tomada elétrica.

Dica de Limpeza

Depois de encerrar o preparo do pão e retirá-lo da fôrma, encaixá-la novamente dentro da Panificadora *Multi Pane*. Em seguida, colocar água até cobrir o batedor e ligar o aparelho na opção ASSAR por 15 minutos. Se preferir pode-se colocar água quente diretamente no interior da fôrma. Isto ajudará para que o batedor não fique preso na fôrma e também esse processo facilitará a limpeza dos resíduos de alimentos da fôrma, do eixo e do batedor.

Como acertar o ponto da massa

O acerto do ponto da massa é um fator importante para se obterem os melhores resultados das receitas. Apesar de a Panificadora *Multi Pane* realizar o preparo do pão automaticamente, esses ajustes se fazem necessários porque fatores como temperatura, umidade do ar, altitude e até mesmo a marca da farinha podem alterar o resultado. O usuário, então, deve seguir as instruções abaixo para ajustar a consistência da massa:
•Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa e observar a consistência da massa. A massa deve estar com o formato de uma bola com aparência homogênea. Se assim for, fechar a tampa e deixar a Panificadora *Multi Pane* encerrar o processo.
•Se a massa estiver muito mole, ela grudará nas paredes da fôrma. Acrescentar farinha aos poucos até a massa atingir a consistência homogênea citada acima.
•Se a massa tiver uma aparência disforme, é porque ela está muito dura. Acrescentar água aos poucos até obter a consistência correta.
Na página 16 do Manual de Instruções consta uma tabela problemas/causas/soluções que visa auxiliar o consumidor para possíveis dúvidas que possam surgir no decorrer da utilização da sua Panificadora *Multi Pane*.

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

04/08 180-12/00 072441 REV.1